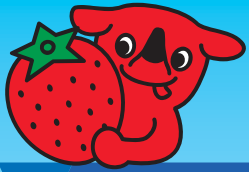
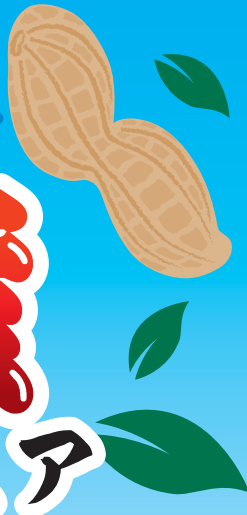




千葉県各地の”旬”の【名産品】を使った
千葉の人気のご当地みやげ大集合



千葉物産

フェア

令和7年 1月8日(水)～1月14日(火)

千葉みやげ 作りたて 限定販売!

雑誌『おとなの週末』:「ホントに旨い鯖寿司」特集にも掲載された 銚子の人気商品!



ご褒美スイーツ登場!

おとりよせネット ベストおとりよせ大賞

2017～2019 3年連続 部門賞受賞!



千葉県を代表する
ごはんのおとも



千葉の素材を活かしたデザート各種



会場

KITTE地下1階

東京シティアイパフォーマンスゾーン



丸の内線「東京駅」より地下道直結

JR「東京駅」丸の内南口より徒歩約1分

千葉県が誇る発酵



<会場>

KITTE地下1階
東京シティアイ
パフォーマンスゾーン

開催日時: 令和7年1月8日(水)～1月14日(火)

営業時間: 10:00～20:00

主催: 千葉県

問い合わせ先: 株式会社生産者直売のれん会 TEL:03-5827-7530



千葉県マスコットキャラクター チーバくん



千葉の美味しいが、たくさん芽吹いていきますように

★ おすすめ商品のご紹介 ★



いわしのガーリック オイル漬け

銚子沖で獲れた「いわし」を1尾1尾丁寧に下処理を行い、骨が柔らかくなるまで煮込んでから漬け込んでいます。食卓の一品に重宝する人気の逸品です。

486円(税込)



GORORI チキンクリームスープ

千葉県香取市の「水郷地どり」を使用。ジューシーな旨味をスープにギュッと閉じ込めました。農家直送の野菜は調理後、すぐに瞬間冷凍加工することで、ポイルしたての食感を実現。

1,166円(税込)

マーガレットポーク焼豚

千葉県を代表する銘柄豚の一つ「マーガレットポーク」の脂身の少ないもも肉を100%使用。増量剤・保存料・着色料を使用せず、豚肉本来の旨味を味わえます。

1,500円(税込)



米粉チーズケーキ

北海道十勝産の厳選したクリームチーズをたっぷり使用。千葉県産の自家製米粉を使用して、「もちり」とした新食感に仕上げたオリジナルのグルテンフリー米粉スイーツです。

750円(税込)



落花生甘納豆

通常は、小豆で作られる甘納豆を、落花生の最高級品種「千葉半立」で作ることにより、小豆とは違った甘さや食感で楽しむことが出来ます。しっとりとした食感、味を是非ご賞味ください。

453円(税込)



千葉の落花生は 食べたことありますか？

一般的に食べられている落花生ですが、実は国内産は10%ほどしかありません。

国内産落花生は、「香ばしさ」と「甘さ」が凝縮されていて、「落花生ってこんなに甘いんだ!」と感動する方が多く、そんな希少な国内産落花生の80%以上は千葉県で作られているんです!

畑で採れたピーナッツペースト

「驚きのなめらかな口どけ」で、ピーナッツバターが苦手な方にもご好評いただいております。最近では、「酒のツマミになる話」や、お昼の情報番組「ぼかぼか」など、多くのメディアでもご紹介をいただく大人気の商品です。

1,296円(税込)



千葉落花生サブレ(5枚入)

千葉県産落花生の最高品種「千葉半立」の刻みを入れたバター風味豊かな生地に、「千葉半立」落花生を乗せ、千葉県の形で抜き、サクッと焼き上げています。

648円(税込)



美味しい食材の宝庫「千葉県」



落花生をはじめ、大根・ネギなどの野菜や、梨・いちごなどの豊富な果物も生産され、他方では、全国有数の漁港である銚子港を有し、格別の漁場である房総沖では豊富な魚介類が獲れ、江戸前海苔の養殖なども盛んです。新鮮な食材から作る美味しい千葉の逸品たち、是非ご賞味あれ。

骨まで食べられる明太いわし

銚子漁港で水揚げされたいわしと、一つ一つの辛子明太子を全て手作業で製造している「博多ふくいち」の明太子をかけ合わせた明太いわし。辛さも控えめで、まろやかな味付けになっています。

972円(税込)



有機燻製しょうゆ

今グルメ通の間で話題の”燻製しょうゆ”。千葉県産の「濃口醤油」を山桜チップで燻製しました。醤油を燻製することで本来燻製できない食材・料理に簡単に香ばしい風味を付けることができます。

594円(税込)



江戸前石焼のり【大海の恵み】

一般的な焼き海苔は、200℃近くの高温で一気に焼き上げますが、石焼のりは、熱した石で150℃ほどでじっくりと焼き上げることにより、「旨味」と「香り」が凝縮されています。

864円(税込)

